

Kartoffel-Hörnchen mit Orangen-Marmelade

Für 4 Personen

5 Bioorangen	200 g Zucker	250 g Kartoffeln, mehlig
1 Biolimette	1 Vanilleschote	50 g Butter
1 Ei	1 EL Backpulver	250 g Mehl
1 Prise Salz	Mehl	150 g Sahne
Puderzucker		

Für die Marmelade die Orangen unter heißem Wasser waschen und abtrocknen. Mit einem Zestenreiser oder Sparschäler die Schale abziehen und fein schneiden. Die weiße Innenhaut der Orangen mit einem Messer wegschneiden und wegwerfen. Das Fruchtfleisch fein hacken und mit 100 g Zucker in einen Topf geben. Alles gut aufkochen, dann die vorbereiteten Zesten zugeben und alles weich- bzw. einkochen. Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen, abschütten und gut auskühlen lassen (kann auch schon am Vortag gemacht werden. Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Von der Limette etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Butter schaumig rühren und zu den Kartoffeln geben. Ei, Backpulver, Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Limettenschale und Limettensaft sowie die Hälfte vom Vanillemark zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett ca. 5 mm dick auswellen und daraus ca. 12 cm große Quadrate schneiden. In die Mitte der Teigquadrate je 1 EL Orangenmarmelade geben. Dann von einer Ecke aus die Quadrate zu Hörnchen aufrollen. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten goldgelb backen. Sahne mit restlichem Vanillemark steif schlagen. Die Hörnchen mit Puderzucker bestreut servieren. Dazu nach Belieben Vanillesahne reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Februar 2011